



Tendances

ÉTÉ 2020 - COVID-19

Réduisez vos menus

Alors que les restaurants de tous types commencent à rouvrir d'un océan à l'autre, les budgets alimentaires demeurent une préoccupation majeure. Des menus réduits et ciblés sont la réponse à la «nouvelle réalité» de cet été.

- Fini l'époque des amuse-gueules et des menus dégustation à partager, du moins de façon temporaire. Les familles et personnes vivant ensemble peuvent continuer à profiter d'options à partager sur les menus à emporter (pensons pizza et pains plats), mais dans les établissements, les portions individuelles feront un retour.
- Les plats plus haut de gamme et sophistiqués «l'art alimentaire» seront davantage recherchés que les plats qui évoquent un sentiment de sécurité.
- Proposez des plats avec des ingrédients qui peuvent être utilisés de façon croisée dans plusieurs parties du menu afin de réduire les coûts et réduire les problèmes d'espace d'entreposage.
- Les pénuries de viande ont eu un impact sur les commandes, plaçant les options à base de végétaux au premier plan comme substituts de menu sains.
- Et bien que la consolidation soit de mise, n'oubliez pas d'être vous-mêmes. Les clients fréquentent des restaurants spécifiques pour manger leurs plats préférés, alors ne réduisez pas trop radicalement. Restez concentré sur les favoris, mais ne perdez pas votre créativité.
- Les restaurants à déjeuners, longtemps grands vainqueurs auront été les plus touchés pendant la pandémie. Notez que les gens sont moins susceptibles de faire des commandes à emporter pour ce repas que pour les autres.
- Les desserts se sont maintenus, mais les opérateurs devraient s'assurer que leurs options respecteront les délais de livraison et de ramassage. Aussi, il vaudra mieux laisser des côtés les choix comme la crème glacée et les barres glacées qui vont fondre avant l'arrivée.

Le 'take-out' toujours populaire

Lorsque la plupart des salles à manger ont été obligatoirement fermées au printemps, les plates-formes de repas à emporter et de livraison sont devenues le seul moyen de servir les clients et, dans de nombreux cas, de maintenir les restaurants en vie. Maintenant que la que la réouverture des salles à manger est en cours, les opérateurs avisés se rendent compte de l'importance de maintenir cette source de revenus.

- Livrez les commandes emballées dans des contenants munis de scellés inviolables.
- Inclure des lingettes désinfectantes dans les sacs de livraison.
- Construisez une zone de ramassage extérieure sûre pour des transactions presque sans contact.
- Les clients n'ont pas renoncé à leurs croyances en matière de développement durable, mais juste au moment où des progrès étaient réalisés dans ce domaine, la Covid-19 a changé la donne. Pour atteindre les clients qui continuent de donner la priorité à l'environnement, repensez vos choix d'emballage et de contenants de livraison au-delà du styromousse et du plastique pour inclure des options écologiques, compostables et recyclables.
- Nettoyez fréquemment les sacs ou les boîtes de livraison et les surfaces (y compris l'intérieur des véhicules de livraison).
- Testez et retestez la qualité à l'arrivée pour vous assurer que le plat répond aux attentes des clients. Certaines recettes peuvent ne fonctionner que pour les menus en salle, tandis que d'autres résistent aux temps de déplacement.
- Assurez-vous que les aliments eux-mêmes maintiennent les températures appropriées (repas chauds à 135 ° F/57 ° C ou plus et plats froids à 41 ° F/5 ° C ou moins) pendant le transport et jusqu'à l'arrivée pour prévenir les maladies d'origine alimentaire.



ÉTÉ 2020 - COVID-19

Beaucoup de choses ont changé au cours des six derniers mois. La pandémie mondiale de coronavirus a (et continue) de changer le fonctionnement des entreprises de restauration. Quoi, où et comment la nourriture est préparée et servie évolue pour répondre aux besoins culinaires et de sécurité des convives du monde entier. Et bien qu'il soit difficile de se réinventer du jour au lendemain, les chefs, les agriculteurs, les distributeurs et même les services informatiques deviennent créatifs et scientifiques.

Poursuivez votre lecture pour un bref aperçu de la façon dont l'industrie gère et relève ces défis de taille.



Tendances

ÉTÉ 2020 - COVID-19



Le retour de l'innovation

Les aliments réconfortants ont clairement dominé la livraison et les cueillettes au cours des premiers jours des fermetures. Maintenant que les clients font un retour en salles et terrasses, ils rechercheront les classiques dont ils ont envie et/ou ne peuvent pas se faire à la maison, en particulier les fruits de mer et cuisines du monde.

- Bien qu'il soit important de continuer à servir des plats réconfortants, vous devriez commencer à réensemencer le menu avec des ingrédients et des saveurs passionnantes.
- Les fruits de mer d'été, en particulier crus comme dans les ceviches et les bols poke, sont rarement préparés chez soi. Vos convives veulent ces plats, en particulier lorsqu'ils sont accompagnés d'agrumes, de coriandre et de légumes croquants finement hachés.
- Les sandwiches portables, le poulet frit croustillant et les cornichons acidulés sont tous de gros vendeurs par eux-mêmes - pourquoi ne pas les combiner dans le katsu de poulet classique japonais qui combine des caractéristiques nostalgiques avec des textures équilibrées et des saveurs inspirantes (voir la photo ci-dessus).
- Les herbes fraîches et les pétales comestibles sont des moyens peu coûteux d'ajouter de la sophistication, de la couleur et de la saveur!

Les Tendances de l'heure

- Les salles à dîner extérieures
- Les alliances de justice sociale
- Le service à l'auto
- L'alcool et les cocktails à emporter
- La transparence 2.0
- La livraison de repas familiaux
- Les crèmes glacées fruitées d'été
- La pizza, la pizza et encore la pizza
- Les kits-repas de restaurants
- La distanciation sociale
- Les menus jetables
- Les kiosques extérieurs de mets à emporter
- Les boîtes de livraisons de fruits et légumes
- Les sandwiches du monde
- Réservations obligatoires
- La connexion aux médias sociaux
- La culture de la gentillesse
- Un pour tous et tous pour un!
- Le paiement sans contact
- Les salades santé
- Les gants et masques
- Le don de repas
- Les condiments faits maison
- Les fruits de mer d'été
- Les thermomètres et sondes de température
- Les protéines végétales
- Le prêt à chauffer
- Cuisine du monde; les bols de riz
- Supporter les producteurs/distributeurs locaux
- Le poulet frit épicé
- La hausse des prix
- Pompes de désinfectant pour les mains aux tables
- Les boîtes Bento
- La fermentation reprend du galon
- Les compartiments en plastique
- Protocole de lavage des mains accru
- Programme de soutien des commerces locaux
- La demande croissante des consommateurs

Soyez branché!

Abonnez-vous à Markon.com pour recevoir en exclusivité les rapports suivants:

- Tendances et prévisions des récoltes - Rapport hebdomadaire informant des prix, niveaux d'inventaires et de la qualité des fruits et légumes disponibles.
- Tendances- Prévisions et tour d'horizon culinaire publié quatre fois par année.

Les nouvelles règles du service en salle

Bien que de nombreux convives soient plus anxieux et moins aventureux lorsqu'il s'agit de mets à emporter/livraison, les sondages montrent que manger à l'extérieur est l'une des trois principales choses qu'ils attendent avec impatience et la plupart sont passés de la panique à la prudence lorsqu'ils envisagent de manger en salle.

- La transparence n'a jamais été aussi importante. Les clients veulent et doivent savoir quelles mesures de sécurité sont prises dans votre établissement (en salle et en cuisine) pour se sentir à nouveau en confiance.
- La relaxation est un besoin critique des convives qui s'aventurent à nouveau en restaurant. Ils attendent la nourriture avec impatience la nourriture, mais aussi l'atmosphère et l'ambiance, c'est-à-dire l'expérience globale.
- Pour bien préparer le retour affichez des marqueurs qui maintiennent les clients à six pieds l'un de l'autre et découragent les invités de se rassembler avec des gens en dehors de leur propre groupe.
- La technologie sans contact progresse à un rythme astronomique. Les sondages montrent que les convives préfèrent les transactions sans contact, les menus jetables et les codes QR.
- Utilisez des tableaux numériques qui affichent les contrôles de température des employés, les programmes d'assainissement et de lavage des mains et les règles de distanciation sociale.
- Gardez les aliments couverts lorsque vous les emportez de la cuisine aux tables.
- Et surtout, soyez vigilants: ce virus est nouveau et tout n'est pas encore connu, soyez flexible et prêt à changer les règles à tout moment.

Sources:

Datassential
Eater
Flavor & The Menu
Foodable
Food Dive
FoodNavigator-USA
Foodservice Director
Nation's Restaurant News
Perishable News
Plate Magazine
QSR Magazine
Restaurant Hospitality
The World's 50 Best Restaurants



Pour en connaître davantage sur les produits Markon, contacter votre représentant des ventes | markon.com